

VINI ROSSI FERMI

GUTTURNIO SUPERIORE

D.O.C.

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**GUTTURNIO SUPERIORE
D.O.C.**

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera e Bonarda coltivate negli appezzamenti denominati Pernice, Scuole e Cabà, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è affinato per alcuni mesi in botti di legno, per stabilizzare il colore e armonizzare i tannini. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha limpido colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con sentore di frutti rossi e di legno, gusto secco e morbido.

ACCOSTAMENTI

Si accompagna ai tipici anolini di brasato, secondi di carne, selvaggina, formaggio grana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 19° C



MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT

